

## 2017 年第二届食品与健康国际研讨会（上海） 大会日程

时间	内容	地点：上海海洋大学(临港校区)
2017 年 11 月 9 日（星期四） 全天报到		
09:00 - 24:00	报到注册	研究生交流中心
17:30 - 18:30	晚餐	第二餐厅/ 第三餐厅
2017 年 11 月 10 日（星期五）		
全天会议现场报到注册（地点：图文中心一楼）		
	开幕式 主持人：上海海洋大学食品学院院长 谢晶 教授	图文中心 104 会议室
08:30 - 08:40	上海海洋大学校长 程裕东 教授 致欢迎辞	
08:40 - 08:50	上海市食品学会理事长 潘迎捷 教授 致欢迎辞	
08:50 - 09:00	合影留念	图文中心广场
	主题报告 主持人：谢 晶 ，上海海洋大学食品学院院长 Pradeep K. Malakar, 英国食品研究院研究员	图文中心 104 会议室
09:00 - 09:20	The current situation and countermeasures of food safety in China 潘迎捷, 上海市食品学会理事长	
09:20 - 09:40	Functional Food Ingredients and Health Fereidoon Shahidi, 加拿大纽芬兰纪念大学教授、Journal of Functional Foods 主编	
09:40 - 10:00	细菌多糖疫苗生物合成研究 王恒樑, 军事医学科学院生物工程研究所副所长、国家杰青	
10:00 - 10:20	Fish Waste: An overview of total utilization of fish by-products Joe M. Regenstein, 美国康奈尔大学教授、Food Bioscience 主编	
10:20 - 10:30	茶歇/海报展示	图文中心一楼
10:30 - 10:50	Bioactive compounds of Ganoderma lucidum and their functional mechanisms Hua Fan, 德国柏林自由大学夏洛蒂医学院教授	
10:50 - 11:10	Biosensors for detection of foodborne pathogens- where are we? Vivian C.H. Wu, 美国农业部西部研究中心研究员、上海市东方学者	
11:10 - 11:30	COMBASE as a Food Safety and Quality tool Pradeep K. Malakar, 英国食品研究院研究员、上海市东方学者	
11:30 - 11:50	海洋氨糖的绿色生物制造及其应用开发 赵黎明, 华东理工大学生物工程学院副院长、科技部中青年科技创新领军人才	
12:00 - 13:20	午餐	第二餐厅/ 第三餐厅
	主题报告 主持人：赵 勇, 上海海洋大学食品学院副院长 Hua Fan, 德国柏林自由大学夏洛蒂医学院教授	图文中心 104 会议室
13:30 - 13:50	Anti-adipogenic and anti-obesity effects of lotus root and seed in human pre-adipocytes and in rats fed a high-fat diet Kyung Ja Chang, 韩国仁荷大学教授	
13:50 - 14:10	肠道菌群与健康 袁静, 解放军疾病预防控制中心研究员	
14:10 - 14:30	食品危害因子的快速检测技术 徐甲强, 上海大学教授	
14:30 - 14:50	乳酸菌胞外多糖结构及合成机制研究 艾连中, 上海理工大学医疗器械与食品学院副院长、国家万人计划科技创新领军人才	

14:50 - 15:10	大数据时代下肠道微生物组研发助推大健康产业 马明, 上海海洋大学教授、国家千人		
15:10 - 15:30	Rational design of functional mesoporous materials and their applications in enzyme immobilization and chemical sensors 邓勇辉, 复旦大学教授、青年长江学者、国家优青		
15:30 - 15:50	基于膳食血糖管理的 $\alpha$ -淀粉酶抑制剂 赵伟, 江南大学教授、国家优青		
15:50 - 16:00	茶歇/海报展示		图文中心一楼
	主题报告 主持人: 金银哲, 上海海洋大学食品学院副院长 Vivian C.H. Wu, 美国农业部西部研究中心研究员		图文中心 104 会议室
16:00 - 16:20	中国销美食品企业如何因应美国 FSMA 的执行 黄耀文, 美国佐治亚大学教授		
16:20 - 16:40	Noroviruses and their inns in oysters 王永杰, 上海海洋大学教授、上海市东方学者		
16:40 - 17:00	我国干腌火腿风味品级研究 刘源, 上海交通大学教授、国家优青		
17:00 - 17:20	基于天然木聚糖的乙偶姻生物合成 韩业君, 中国科学院过程工程研究所研究员、中科院百人计划		
17:20 - 17:40	Combined Use of VP-SEM & CLSM in Food Emulsion Gels 刘文杰, 美国通用磨坊研发部副主任		
17:40 - 18:00	水产品有害成分残留分析技术进展 程明川, 赛默飞食品安全行业经理		
18:00 - 20:00	晚宴		第二餐厅二楼
2017 年 11 月 11 日 (星期六)			
08:30 - 16:00	论坛 1	上海市食品学会青年论坛	第二教学楼
	论坛 2	上海市食品学会研究生论坛	第二教学楼
16:00-17:30	实验室参观、校园参观		
18:00 - 20:00	晚餐		第二餐厅/ 第三餐厅
2017 年 11 月 12 日 (星期日)			
离会			

## 论坛 1 上海市食品学会青年论坛

时间	内容	地点
<b>2017 年 11 月 11 日 (星期六)</b>		
08:30 - 12:00	主持人: 赵勇, 上海市食品学会青年工作委员会主任委员 周英, 上海市食品学会青年工作委员会副主任委员	第二教学楼 2205 教室
08:30 - 08:40	上海市食品学会理事长 潘迎捷 教授 致辞	
08:40 - 09:00	<b>Phenolics as Inhibitors against the Formation of Advanced Glycation End Products (AGEs) and AGEs-induced Endothelial Cell Oxidative Stress and Inflammation</b> 王明福, 香港大学教授	
09:00 - 09:20	<b>Maintain a healthy body weight based on the energy balance</b> 孙文广, 上海市第六人民医院东院营养科主任	
09:20 - 09:35	<b>Ion Transport by Lipid Bilayer</b> 杨 宝, 中国科学院华南植物园副研究员、RSC Advances 副主编	
09:35 - 09:50	<b>褐藻胶寡糖干预神经退行症的分子机制研究</b> 续 旭, 深圳大学生命与海洋科学学院副教授	
09:50 - 10:05	<b>植物乳杆菌 Lp-115 胆盐水解特性及相关益生元的研究</b> 周 英, 华东理工大学生物工程学院副教授、食品系主任	
10:05 - 10:20	<b>Mycotoxins in agricultural products: analysis and risk assessment</b> 韩 铮, 上海市农科院质标所副所长、研究员	
10:20 - 10:30	茶歇	
10:30 - 10:45	<b>从罗非鱼加工废弃资源综合利用的角度来看胶原蛋白肽的开发</b> 沈菊泉, 上海市食品研究所科研开发部主任	
10:45 - 11:00	<b>Vibrio parahaemolyticus Biofilm Formation and Its Control</b> 赵 勇, 上海海洋大学食品学院教授	
11:00 - 11:15	<b>基于肠道微生态改善的荞麦蛋白调节脂质代谢作用机制的研究</b> 周一鸣, 上海应用技术大学食品科学与工程系副主任/副教授	
11:15 - 11:30	<b>食品安全风险管理简介</b> 林颖群, 旺旺集团副理	
11:30 - 11:45	<b>Development of Testing Equipment for Fish Fillets with Uneliminated Small Bones</b> 钟 建, 上海海洋大学食品学院副研究员	
11:45 - 12:00	<b>康师傅食品安全体系简介</b> 唐晓阳, 康师傅公司食品安全员	
12:00 - 13:30	午餐	第二餐厅/ 第三餐厅

## 论坛 2 上海市食品学会研究生论坛

时间	内容	地点
<b>2017 年 11 月 11 日 (星期六)</b>		
08:30 - 12:20	主持人: 沈菊泉, 上海市食品学会青年工作委员会副主任委员 周一鸣, 上海市食品学会青年工作委员会副主任委员	第二教学楼 2207 教室
08:30 - 08:40	上海市食品学会副理事长 王锡昌 教授 致辞	
08:40 - 08:55	<b>Osteoblastogenic and biocompatibility of composite fish collagen 3D matrices prepared with bone mineral (calcium apatite) and chitosan - as an alternative to mammalian collagen 3D matrices</b> Jeevithan Elango, 上海海洋大学博士后	
08:55 - 09:10	茶渣蛋白抗氧化肽的分离纯化及结构鉴定 程利增, 上海交通大学博士研究生	
09:10 - 09:25	<b>Evaluation of the Impact of Naringenin on the Formation of Volatile Compounds and Toxicants in Maillard Chemical and Bakery Model Systems</b> 滕 静, 上海海洋大学博士研究生	
09:25 - 09:40	<b>Shrimp AHPND-causing plasmids encoding the PirAB toxins as mediated by pirAB-Tn903 are prevalent in various Vibrio species</b> 肖劲洲, 上海海洋大学博士研究生	
09:40 - 09:55	<b>Four specific symbiotic bacterial lineages associated with the intestinal tract of Chinese mitten crab (<i>Eriocheir sinensis</i>) farmed in China</b> 夏文旭, 上海海洋大学博士研究生	
09:55 - 10:10	<b><i>Vibrio Parahaemolyticus</i> Isolated from Seafood and Clinical in Shanghai Show Distinct Virulence Profiles</b> 张玉洁, 上海海洋大学博士研究生	
10:10 - 10:25	<b>New Method for Detection of Endotoxin Based on Magnet Assisted Inhibition</b> 张 娟, 上海大学硕士研究生	
10:25 - 10:35	茶歇	
10:35 - 10:50	基于表面增强拉曼效应的氟霉素类抗生素快速检测方法的研究 费定文, 上海师范大学硕士研究生	
10:50 - 11:05	基于气相色谱质谱联用技术和电子鼻技术的大米挥发性风味成分分析 赵 燊, 上海应用技术大学硕士研究生	
11:05 - 11:20	<b>The Effect of Temperature on Biofilm Formation of <i>Vibrio Parahaemolyticus</i></b> 俞文英, 上海海洋大学硕士研究生	
11:20 - 11:35	金磁酶联免疫法检测鱼类主要过敏原小清蛋白 孙登瑶, 上海师范大学硕士研究生	
11:35 - 11:50	原花青素 B2 对 D-半乳糖模型小鼠的代谢组学研究 吴其国, 上海应用技术大学硕士研究生	
11:50 - 12:05	上海市某奶牛场中一株携带 MCR-1 大肠杆菌的耐药性状研究 白凤佳, 上海海洋大学硕士研究生	
12:05 - 12:20	苦荞蛋白酶解物对肝细胞氧化应激的调控及其机理研究 侍荣华, 上海应用技术大学硕士研究生	
12:20 - 13:30	午餐	第二餐厅/ 第三餐厅